

Taglieri

Tagliere di formaggi della Valle d'Aosta

Selezioniamo per voi un'ampia scelta di formaggi di mucca, capra e pecora della nostra Valle

50 cm	€ 20,00
70cm	€ 26,00
1 mt	€ 34,00

Tagliere di formaggi Savoie

In aggiunta ai prodotti Valdostani alcune particolarità del Vallese svizzero e della Alta Savoia Francese

50 cm	€ 20,00
70cm	€ 26,00
1 mt	€ 34,00

Tagliere di salumi

Gustosi salumi artigianali provenienti da Piemonte e Valle d'Aosta

50 cm	€ 20,00
70cm	€ 26,00
1 mt	€ 34,00

Tagliere Misto

Gustosi salumi artigianali provenienti da Piemonte e Valle d'Aosta

50 cm	€ 27,00
70cm	€ 33,00
1 mt	€ 45,00

Per qualsiasi intolleranza e/o allergia siete pregati di rivolgervi al personale di sala.



Prodotto di alta qualità congelato all'origine o da noi abbattuto.

Coperto: € 3,00

Antipasti

Zuppa di cipolle gratinata al forno € 12.00

Misto della Brasserie: Lingua  in salsa verde e vitello con salsa tonnata € 16.00

Pinimonio di verdure € 11.00

Carne salada di pezzata rossa di Montjovet
con fonduta di gessato di pecora di Metzan € 16.00

Millefoglie con mousse al Bleu d' Aoste e chutney di mele e zenzero € 16.00

Crema di pane nero, cardoncello grigliato e robiola di capra € 15.00

La nostra pasta e fagioli con cotenna croccante e
"Neige du brebis" formaggio di pecora dell'alpe Metzan € 16.00

Vellutata di zucca, castagne arrosto, yogurt e liquirizia € 15.00

Per qualsiasi intolleranza e/o allergia siete pregati di rivolgervi al personale di sala.



Prodotto di alta qualità congelato all'origine o da noi abbattuto.

Coperto: € 3.00



Alla scoperta delle Alpi

Le nostre Raclette sono a base di latte vaccino lavorato a crudo senza additivi da piccoli produttori Valdostani, Francesi e Svizzeri

La raclette de la tradition: piatto della tradizione del Vallese svizzero da sciogliere servito con crudo alle erbe, patate locali al vapore e verdure sotto aceto.

€ 30.00

La Raclette: tre diversi tipi di raclette da sciogliere al tavolo con crudo alle erbe, patate locali al vapore e verdure sotto aceto.

€ 30.00

La Fonduta con fontina di Mascognaz, crostoni di pane, patate locali e Mocetta di Montjovet

€ 30.00

Bagna Càuda con misto di verdure fresche e carpaccio di sottofiletto

€ 30.00

La caprette : raclette prodotta con latte crudo di capra de "La petit Ferme" di Gignod servita con patate bollite, verdure sottoaceto e prosciutto alla brace di Saint-Oyen.

€ 35.00

Per qualsiasi intolleranza e/o allergia siete pregati di rivolgervi al personale di sala.



Prodotto di alta qualità congelato all'origine o da noi abbattuto.

Coperto: € 3.00

I Secondi

Stinco d'agnello, fondo al miele d'Ayas e mele grigliate € 28.00

Costata di manzo di razza piemontese con patate al forno € 42.00

Stracotto di manzo con prugne, pinoli tostati e polenta bianca € 24.00

**Costine di cinghiale cacciato Valdostano
cotte a bassa temperatura con cipolle caramellate** € 22.00

Tagliata di cervo ai frutti rossi € 28.00

Costoletta di vitello alla Valdostana 500 gr € 35.00

Diaframma alla piastra con sale affumicato € 20.00

Rösti di patate con guancialetto croccante, toma svizzera e uovo. € 17.00

Per qualsiasi intolleranza e/o allergia siete pregati di rivolgervi al personale di sala.



Prodotto di alta qualità congelato all'origine o da noi abbattuto.

Coperto: € 3.00



I Dolci

Cremoso al popcorn, caramello salato e biscottini di meliga € 10.00

Profiteroles con crema allo zabaione, giuandua e nocciole sabbiate € 10.00

Calice di passito Valdostano con i nostri Krumiri e crema di Cogne € 14.00

Fonduta di cioccolato con frutta fresca e tegole fatte in casa € 12.00

Crumble alla cannella con mela Renetta valdostana e rabarbaro € 10.00

Per qualsiasi intolleranza e/o allergia siete pregati di rivolgervi al personale di sala.



Prodotto di alta qualità congelato all'origine o da noi abbattuto.

Coperto: € 3.00